4 8 1

DEO OPTIMO MAX.

UNI ET TRINO,

VIRGINI DEI-PARÆ, ET S. LUCÆ, Orthodoxorum Medicorum Patrono.

QUÆSTIO MEDICA,

CARDINALITIIS DISPUTATIONIBUS manè discutienda in Scholis Medicorum, die Jovis vigesimo-nono mensis Maii, anno M. DCC. XLIX.

M. FRANCISCO-DAVID HERISSANT, è Regiâ Scientiarum Academiâ, Doctore Medico, Præside.

An Acetum ciborum condimentum salubre?

I.



IRUM sanè ex eodem succo vegetabili, tam diversos, tamque à se invicem sapore & odore discrepantes, nobis ob oculos subjici liquores. Uni fermentationi, tanta debetur effectuum diversitas. E vitium fructu expressus succus, materiam nobis suppeditat. Is quem mustum vocari placuit, æstivo finiente sole satis maturus, dolio includitur; nec ibi asservatur iners. Intestino calore per maturitatem acquisito, quaquaversùm brevì agitantur intùs, moventurque, quotquot sunt omnes ex quibus hic conflatur succus, sive sulphureæ sint, sive salinæ, sive terreæ, sive aqueæ; sive etiam maximâ copiâ aereæ extiterint. Hæ urgente motu, necnon spiritu igneo, undique circumactæ, expansæ, dilatatæ, suos disrumpunt carceres, dissiliunt, dissiliendo, vicinas disjiciunt partes, separant, dividunt, attenuant, sulphureas modo, modo salinas terreasve copioso dilutas latice aqueo. Jugi hoc partium conflictu, attritu, sensim ima petunt crassiora, crudioraque, & minus digesta, dum aliundè turmatìm avolat spirituum plurima copia, cæteris sociari partibus, & arte quidem ullis coerceri vasis nescia; *gas* dixere vini post Helmontium nonnulli. Nec satis est, haud sistit gradum fermentationis motus, crescit in dies, attenuatio rarefactio salis essentialis vini, partiumque sulphurearum volatilisatio; quæ eò tandem devenit, ut salinas quasi involvant partes, easque amicè vinciant, & superent, unde sapor dulcis odorque vini. En ubi suam quasi absolvit periodum primaria fermentationis operatio, quam vinum vocamus, idque eò generosius censendum, quo utrâque magis dives parte extiterit, sulphureâ nempè & salinâ, apprimè inter se, tùm justâ proportione, tùm longâ digestione unitis. At alteram immediatè subire vicissitudinem aptum natum est vinum, alterum nempè fermentationis genus, proximè ferre facilè potest, fermentationem intellige acetosam. Hanc esse corruptionis fœtum, absit credideris. Secundaria est vini fermentatio, sed genuina non portentosa, nec hominum vitæ, aut saluti per se infensa: imò magnarum est potiùs virium, tam internè quam externè, ait *Becherus*; magnum enim est arcanum, inquit, habere aciditatem vini meram, nativæ fermentationis lege comparatam, aut levi & innocuâ adjutam arte. In morbis quam plurimis, magno fuit levamini, testante veterum praxi. Pluribus in cibis quotidiano est in usu, instar condimenti, nec cum leviori fructu. Plurima tùm ex vegetabilibus, tùm ex animalibus, penetrando præparat alimenta, dividit, attenuat, redditque laudabili aptiora digestioni & ventriculi viribus magis accommoda. Has sanè edoctus dotes poeta, paucis sic de aceto cecinit plurima.

X Mart. lib. III. epig.

** Amphora Niliaci non sit tibi vilis aceti:*
Esset cum vinum, vilior illa fuit.

I I.

PROXIMA ergò materia aceto parando idonea, omne vinum est, qualecumque fuerit; ita ut meracissima vina, acerrima soleant aceta progenerare; debilia autem, in acetum quidèm verti queant, sed debile &. brevi futurum iners. Itaquè vini fermentatione semel peractâ & perfectâ, statim ut potulentus liquor, non ingratum palato, nec insuavem offert saporem, (qualem præbere solet septem aut octo mensibus à primâ sui ebullitione) si diù longumque æstivo exponatur calori, Soli præcipuè meridiano, nec tamen subdio, sed in cellâ negligentèr clausâ, dolio licet ritè obturato, tunc per se solùm, non infrequentèr acessit; ardente etsi abundat spiritu, dummodò & suo essentiali sale seu tartaro turgeat adhuc magis, non minimâ sui parte rarefacto, exaltato, unâ cum spiritu sulphureo, suo tanquam individuo comite; vinum sic in acidum solet transmutari acerrimum, absque ullo artis auxilio; idque acetum, per se factum dixere chimici, quod multis extollunt laudibus. Et verò, ea tùm chimicis, tùm Medicis veteribus, semper fuit sinceri, acerrimi & constantis aceti conficiendi genuina, tutissimaque norma. Eo semèl (naturâ sic monstrante) acquisito, si copiæ majoris urgeat necessitas, aut expostulet, habet ars & industria undè citiùs & largiori copiâ ex voto conficias; vino quam generosissimo, hujusce aceti quantitatem vigesimam, plus minusve addas instar fermenti; longiori, continuo & æquali haud neglecto calore nec languidiori, acetum obtinebis, omnibus numeris absolutum & genuinum. Talis energiæ tibi si defecerit acetum, & forte fortunâ sors tibi objiciat dolium, in quo, natura sic suum (per se solam) peregerit opus, illicò affunde vinum, nec successum metueris, brevi te manet liquor acidissimus, si in calido diu perstiterit loco. Hâc fermentatione, vinosi liquoris unitæ antea partes de novo atteruntur. (*a*) *Per fermentationem vinosam partes sulphureæ potiùs elevantur ac rarefiunt, quod magis rarescibiles sint salinis, unde etiam fermentatio lento calore persolvitur. Ad elevandas verò & rarefaciendas partes salinas, pauló major & longior requiritur calor, cui si potus fermentatus committatur, acescit, & hoc est quod acetificare diximus. Quo plures autem sunt salinæ partes in potu fermentato, hoc citiùs etiam acessit ut in cerevisiâ, aliisque dulcibus videmus....* (*b*) *Ad acetum ergo generosum conficiendum, requiritur ut reliquæ partes salinæ quæ non sunt tam subtiles & leves, ac illæ quæ in primâ rarefactione prodierunt, de novo attenuentur ac rarefiant, & tunc non modo æquant, sed & superant partes sulphureas, ita ut partes sulphureæ prorsus sepeliantur ac lateant; hinc acetum nominatur.* Tunc cum principium illud sit in minori quantitate, salibus valde mediocre præbet involucrum, illorumque nimiam vim sistere non potest, dum contrarium eveniebat in vino. In hoc phlogisticum cum victor sit acidi, vincitur ab acido in aceto. Nec arguas perire illud in integrum longiori fermentatione & calore, & evaporatione destrui funditùs. Deperditur quidem quantitas nonnulla, simul cum salinis partibus quibusdam volatilioribus, at non perit integra. Testem habes Becherum (*c*). *Remanet tamen, inquit, in aceto magna hujusce phlogistici quantitas, quod demonstrat saccharum saturni. Nam tunc latitantes partes sulphureæ, rursus liberantur, undè contingit quod si spiritus aceti, cum plumbo in concluso vase, per aliquod tempus digestus & dulcificatus destilletur, non ampliùs spiritus aceti, sed rursus spiritus vini ardens in lucem prodeat, depositâ in plumbo priori larvâ salinâ, mediante quâ aceti spiritus vocabatur.* Quâ de causâ illud habuere veteres tanquam, (*d*) *saponis cujusdam aut abstersivi genus, quod extenuat simul & modicè calefacit*, ut propriis eorum verbis utar. Quanquam & ipse etiam merus aceti spiritus seu salis tartari, eâdem extrahi arte potest; (*e*) *si idem saturni saccharum cum arenâ vel terrâ fluxum prohibente, destilletur, urgeaturque fortiori igne; oleum prodibit, ait Becherus: quod partes quasdam plumbi secum avexit, quibus separatis, subtilis spiritus oritur, qui verus spiritus salis vini, seu salis tartari vocari poterit, magnarum virium tam internè quam externè.* Duæ ergò in aceto demonstrantur substantiæ, una sulphurea per fermentationem vinosam jam elevata & volatilisata; altera salina per *acetificationem* seu fermentationem ulteriorem rarefacta, subtilisata ope naturæ, quæ separata tandem artis ope à partibus sulphureis, sal tartari

(*a*) Becher. Phys. subter. lib. I. sect. V. pag. 408.

(*b*) Becher. pag. 410.

(*c*) Becher. Phys. subter. lib. I. sect. V. pag. 411.

(*d*) Vide Becher. p. 414.

(*e*) Idem, p. 411. & 412.

volatile, tantoperè à Medicis desideratum, non ineptè dicendum erit. En antiquiorum Medicorum sapo vegetabilis. En illud abstersivi genus singulare, in veterum libris adeò decantatum, in peste tam specificum, in sanorum cibis tam salubre.

III.

ACETUM ὄξος græcis dictum, tam tenuibus, subtilibusque pollens partibus, adeò penetrabile est ut sine partium secessu per densissima transeat, quam expeditissimè. *Saxa rumpit quæ non ruperit ignis antecedens*, ait Plin. De Hannibale loquens, quem constat aceti beneficio alpes transiisse.

* *Diduxit scopulos, & montem rupit aceto.* *Juven. Sat. X.

Sed cum totum (*a*) *corpus humanum liberè meabile sit, inde in omnia vasa poterit distribui, ibidemque exercere vires quas possidet proprias, imprimis excitatas vitali motu & calore naturali. Quin & permisceri se patitur facilè cum omni genere humorum nostri corporis nato, ne olea quidem exceperis; hâc igitur tenuitate in corpore nostro plurima perficit.* Intùs enim assumptum, majorem provocat salivæ quantitatem, unde magis imbuuntur alimenta, majori aeris quantitate impregnata; jamjam quasi semi-cocta deglutiuntur. Œsophagi & ventriculi fibras blandè vellicando, succum œsophageum & liquorem gastricum elicit. Robur addit ventriculo, quo vegetiùs oscillent fibræ, ingestaque terant impensiùs. Hinc lacteus emergit cremor, lactea facilè subiturus vasa. Nec minùs universis consulit functionibus. Quo magis enim alimentorum partes, digestione dissociatæ, tenuatæ & evolutæ fuerint, eo faciliùs atteriarum repercussionibus, millies repetitis cedent. Ex his jam intellige succos ubique secerni habiles, in hepate, in renibus, aliisque incerniculis, vel in spiritus nervorum promptè abire faciles, aut tenues in auras vanescere, per inconspicua cutis spiracula. Non igitur autumes aceti virtutem in stomacho sepultam & exstinctam. *Acetum omne vim habet attenuandi, incidendi, discutiendi, simul & refrigerandi*, ait Galen. actuosæ nimirum & summæ mobiles ipsius moleculæ, salino-sulphureæ, sanguineam molem cui admiscentur, diverberant, incidunt, dividunt, eliquant. Vasorum intereà parietes punguntur alacriùs, & ad crebriores, vegetioresque oscillationes extimulantur. Hujusmodi auxiliis & incitamentis, fit liquorum circuitus celerior; ad incerniculum quodcumque, excretorium-ve vas quodlibet, frequentior fit sanguinis appulsus, proindeque secretiones & excretiones cujuslibet generis, liberiores abundantiores & promptiores evadunt.

(*a*) Boerh. elem. Chem. p. 132. T. 2.

IV.

QUÆCUMQUE ingeruntur ventriculo, vel ab eo plurimùm succi expetunt ut coquantur, vel partim secum ferunt quæ ad digestionem sunt necessaria, vel tandem aliquo egent intermedio, quo juvante perficiatur opus Porrò quid potentius aceto? Vino proprias omnes possidet partes acetum, sed mutatas, & tunc efficaciores. Omnes animantium partes à putrefactione avertit; incipientem cohibet. Pleraque pariter vegetabilia eo mediante per longum servantur tempus; succulentiora fiunt. Aceto condita minùs gravant ventriculum, faciliùs in chylum mutantur, chylùmque laudabiliorem suppeditant. Carnes adhuc teneriores, & ut ita dicam adhuc merè gelatinosæ, ut pulli gallinacei, vitulina caro &c. Testante quotidianâ experientiâ, ipsis aceti salibus tam penetrantibus, ita carpuntur, dividuntur, attenuantur, ut delicatiores factæ, citiùs perfectiùsque digerantur. Olim populus, pauperes, (*a*) ruris incolæ (*b*), eo utebantur tanquam condimento. Putabant, illud corrigere vitia alimentorum duræ digestionis, quibus vescebantur. Sic de aceto cogitabat antiquitas. *Aceti vis, domitrix est ciborum.* Aut in usum adhibebant ad appetitum movendum. *Cibos & sapores non alius succus, magis commendat aut excitat: ait (c) Plinius.* Quòd nec Martiali ignotum.

* *Nec cibus ipse placet morsu fraudatus aceti.*

Ruris incolæ aceto sitim sedabant. Eâ de causâ olìm *Booz permisit Ruth suum panem in aceto suorum messorum intingere.* Ergò non pro nocivo habebatur. Medici ipsi illud commendabant. Sic Hip. (*d*) *Biliosis.* Qui verò hominibus, minùs nociva indicarunt condimenta, quarumdam præparationum aceti usum, permittebant (*e*) ad sanandum stomachum, sive externè, sive internè.

(*a*) Stuckius de conviv. lib. 1. cap. 21.
(*b*) Nonn. p. 479. de re ciba.
(*c*) Plin. lib. 23. cap. 1.
* Mart. lib. VII. epig.
(*d*) Hipp. de victu in acut. pag. 379.
(*e*) Apic. de Opson.

*Stuc. p. 83. *Et fotu & potu ſtomacho conducit acetum.*

(f) Nonn. pag. 479. *Militibus (f) etiam familiarem potum fuiſſe, ſcriptores hiſtoriæ Auguſtæ docent. Juſſit enim vinum in expeditione neminem bibere, ſed aceto univerſos contentos eſſe. Non quod acetum biberent purum, ſed quod illud ſecum portarent, ut aquæ miſcerent, ubi uſus poſceret, ac potum ſemper paratum haberent.* Sed hæc omnia parvi adhuc ſunt momenti, ſi poſt Hippo. Galen. Dioſcor. (g) Fernelium audiamus. *Liquor ille vegetabilis, acetoſus, licet tenuis ſit & altè penetret, craſſoſque humores extenuet, credaturque obſtructiones expedire, pariter tamen non mediocriter humores cohibet. Hinc alvi profluvia, & ſanguinem undecumque manantem, incipienteſque inflammationes & ſumptum, & admotum arcet; bilis quoque impetum ſedat, temperatque febrium æſtus, ſitim extinguit: appetentiam movet, nauſeam tollit.... morborum non putredinem modò, ſed & malignitatem coercet, hinc in peſte remedium efficaciſſimum. Syncopas, ſtomachicaſque defectiones arcet, viſcerum ſubſtantiam roburque tuetur.*

(g) Fernel. de Medic. præpar. lib. 5. cap. 3. p. 382.

V.

NEC te moveant adverſariorum tela. Semper aderunt qui noſtram de aceto ſententiam procaci dente inſectentur. Productum eſt putrefactionis, ſordes omnis generis illius ingrediuntur compoſitionem, inquient plurimi. Sed quantùm muliercularum inſana vos fefellit opinio! Non magis fœtus eſt corruptionis quam vinum; nobis paravit natura, ut demonſtravimus in 1. Cor. At inſtas, macilentiora fiunt corpora ex illius uſu. *Nimium omne, naturæ inimicum.* Veriſſima ſanè, nulloque argumento infirmanda hygieines regula. Infelicem hanc morborum, quibus quotidie affligimur catervam, à ſolo rerum non-naturalium abuſu ſcaturire, meritò pronuntiare auſim. Et certè morbi cujuſlibet cauſam altiùs ſcrutare, aliquam ſemper tùm cibi tùm potûs, aut aliorum id genus intemperantiam arguendam eſſe reperies. Sed ſi moderatè utamur *viſcoſos tantùm incidit humores*, ait Galenus, & ſic corpora pinguia à morbis ſervat. Plurimi verò falsâ hâc opinione imbuti, illius ſibi denegant uſum (a). *Malunt eſſe pingues cum incertâ valetudine, quàm macilentos cum certâ & ſtabili.* Nam ut ait Hipp. *corpora pinguia citiùs macilentioribus moriuntur.* At ſaltem urgebis, nervis infenſum eſt. Non idem judicandum eſt de aceto ac de acidis mineralibus. Acidum aceti nihil aliud eſt quàm ſal eſſentiale vini magis ſubſtiliſatum ac volatiliſatum; dum acida mineralia ignis torturæ debentur, hinc cauſtica & corroſiva evadunt; dum è contrà partes aceti temperantur adhuc plurimis quibus pollet partibus ſulphureis. Aliundè acetum ſanguini mixtum, innumeris permiſcetur humoribus, aqueis modò, modò oleaginoſis; remanet tantùm ſpiculorum quantitas neceſſaria, ſi cætera ſint paria, ad ſollicitandas partes ad contractionem, circulationem juvandam, & nimiam ſanguinis ſpiſſitudinem avertendam. Non omnibus verò temperamentis, ætatibus, convenit. Eſto. Quid ad nos? Modò majori parti conveniat, inconcuſſa ſemper remanebit noſtra ſententia. Tandem mulieribus nocivum eſt. Non magìs mulieribus quàm viris, modò in debitâ quantitate aſſumatur, nocivum eſt. Enimverò ſi illis eſſet nocivum, quot & quam multa multo magis nociva illis eſſent interdicenda. Quotidiè illud aſſumunt inſciæ. Nam quot modis variantur fercula? Magna pars pauxillâ aceti quantitate conditur. Aſſumitur tamen abſque noxâ. Quid impedit ergò quominùs concludamus?

(a) Eucharius Rhod. de Aceto.

Ergò Acetum ciborum condimentum ſalubre.

Proponebat Pariſiis LUDOVICUS-JOANNES-BAPTISTA COSNIER, Pariſinus, Saluberrimæ Facultatis Medicinæ Pariſienſis Baccalaureus, A. R. S. H. 1749, à ſextâ ad meridiem.

Typis QUILLAU, Univerſitatis & Facultatis Medicinæ Typographi, 1749.